

PATENTANSPRÜCHE

5

- 10 1. Einrichtung (1) zum Herstellen von aufgießbaren Getränken,
insbesondere aufbrühbaren Heißgetränken bzw. Suppen oder
dergleichen, wie Tee oder Kaffee, wobei die Einrichtung einen
Flüssigkeitsbehälter (2) und einen bewegbaren Korb (3) zur Aufnahme
eines Aufgießgutes aufweist, dadurch gekennzeichnet, daß ein
15 Zwischenraum (6) zwischen dem Korb (3) und der Innenwandung des
Behälters (2) derart ausgebildet ist, daß bei Bewegung des Korbes (3)
die Flüssigkeit im Behälter (2) im wesentlichen vollständig in den Korb
(3) eintritt zur gezielten Durch- bzw. Umflutung des Aufgießgutes.
- 20 2. Einrichtung (1) nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die
Flüssigkeit im wesentlichen vollständig durch den Korb (3) hindurchtritt.
3. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch
gekennzeichnet, daß der Korb (3) im wesentlichen vertikal in der
25 Flüssigkeit bewegbar ist.
4. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch
gekennzeichnet, daß der Korb (3) um eine vertikale Achse (50) drehbar
gelagert ist, um kontinuierliche, wechselnde oder alternierende
30 Drehbewegungen auszuführen.
5. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch
gekennzeichnet, daß der Zwischenraum (6) zwischen der
Seitenwandung (33) des Korbes (3) und Behälterinnenwandung mit einer

vorzugsweise im oberen und/oder unteren Bereich des Korbes (3) angeordneten, insbesondere umlaufenden Dichteinrichtung (4, 5) versehen ist.

- 5 6. Einrichtung (1) gemäß dem Oberbegriff des Anspruchs 1, gekennzeichnet durch einen Antrieb oder eine Hydraulik, insbesondere eine Wasserhydraulik zur Bewegung des Korbes (3).
- 10 7. Einrichtung (1) nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Wasserhydraulik an einen Wasseranschluß anschließbar bzw. angeschlossen ist.
- 15 8. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Seitenwandung (33) des Korbes (3) weitgehend undurchlässig ist.
- 20 9. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Korb (3) horizontale Unterteilungen (37), vorzugsweise für vertikale Auf- und Abwärtsbewegungen und/oder vertikale Unterteilungen (38), vorzugsweise für Drehbewegungen um eine horizontale Achse (50) aufweist.
- 25 10. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Korb (3) mittels eines mit Durchströmöffnungen (31, 32) versehenen Boden (35) und/oder Deckel (30) versehen ist.
- 30 11. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, gekennzeichnet durch eine Steuereinrichtung zur Steuerung der Getränkeherstellung in Abhängigkeit der Flüssigkeitsmenge und/oder Flüssigkeitstemperatur und/oder Teesorte und/oder Brüh- bzw. Aufgußzeit.

12. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Steuerungseinrichtung programmierbar ist.
- 5 13. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Hub des Korbes (3) während des Aufgusses so bestimmbar ist, daß bei einer vorbestimmten Flüssigkeitsmenge im oberen Hubumkehrpunkt des Korbes (3) der Boden des Korbes (3) im Bereich der Flüssigkeitsoberfläche angeordnet ist.
- 10 14. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Hub des Korbes (3) während des Aufgusses so bestimmbar ist, daß bei einer vorbestimmten Flüssigkeitsmenge im unteren Hubumkehrpunkt des Korbes (3) die Oberkante des Korbes (3) oberhalb der Flüssigkeitsoberfläche angeordnet ist.
- 15 15. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß zur Erfassung des Hubweges des Korbes (3) eine Wegerfassungs-Sensorik angeordnet ist.
- 20 16. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, gekennzeichnet durch eine Heizung (6), vorzugsweise am Boden des Behälters (2), zur Erwärmung der Flüssigkeit im Behälter (2).
- 25 17. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, gekennzeichnet durch eine Kühlung (19), die vorzugsweise im oberen Bereich der Seitenwandung des Behälters (2) angeordnet ist.
- 30 18. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, gekennzeichnet durch einen Temperatursensor (18) zur Erfassung der Temperatur der Flüssigkeit im Behälter (2).

19. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter (2) vorzugsweise mit einem Deckel (7) verschließbar ist.
- 5 20. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Einrichtung einen Sensor aufweist zur Feststellung, ob der Behälter (2) geschlossen ist.
- 10 21. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, gekennzeichnet durch eine Anzeige (60), insbesondere eine LCD-Displayanzeige und/oder Signaleinrichtung (63).
22. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, gekennzeichnet durch eine Aufhängungseinrichtung (61) für den Behälter (2).
- 15 23. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, gekennzeichnet durch einen Sensor (62) zur Erfassung des Gewichts bzw. der Menge der sich im Behälter (2) befindlichen Flüssigkeit.
- 20 24. Einrichtung (1) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Sensor (62) zur Erfassung des Flüssigkeitsgewichts bzw. der -menge durch eine Einrichtung mit Dehn-Meßstreifen ausgebildet ist.
- 25 25. Verfahren zum Herstellen von aufgießbaren Getränken, insbesondere aufbrühbaren Heißgetränken bzw. Suppen oder dergleichen, wie Tee oder Kaffee, wobei in einem Behälter (2) mit Flüssigkeit ein Korb (3), der ein Aufgießgut aufnimmt, bewegt wird, dadurch gekennzeichnet, daß zur Herstellung des Getränks die Flüssigkeitsmenge im Behälter (2)
- 30 vorbestimmt und eingefüllt und/oder die eingefüllte Flüssigkeitsmenge ermittelt wird, die Flüssigkeit im Behälter (2) auf eine vorbestimmte

Temperatur erwärmt oder abgekühlt wird und in Abhängigkeit der ermittelten Menge und/oder der Temperatur der Flüssigkeit und/oder der Art des Aufgießgutes die Brüh- bzw. Aufgußzeit festgelegt wird.

- 5 26. Verfahren nach Anspruch 25, dadurch gekennzeichnet, daß in Abhängigkeit der gewählten und/oder ermittelten Menge und/oder der Temperatur der Flüssigkeit und/oder der Art des Aufgießgutes die Bewegungsstrecke des Korbes (3) festgelegt wird.
- 10 27. Verfahren nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß nach Herstellung des Getränks festgestellt wird, ob Flüssigkeit dem Behälter (2) entnommen wird, und daß in Abhängigkeit dieser Feststellung oder zur Beibehaltung einer gewünschten Temperatur die Heizung (6) und/oder Kühlung (19) aus- oder
15 eingeschaltet wird.
28. Verfahren nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß vor dem Befüllen des Behälters (2) mit Flüssigkeit eine Justierung einer Gewichtsmeßeinrichtung (62) durchgeführt wird.
20
29. Verfahren nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß während oder nach Ablassen eines Teils der Flüssigkeit die Flüssigkeitsmenge im Behälter (2) festgestellt und/oder angezeigt wird.
25
30. Verfahren nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß vor Aufheizen der Flüssigkeit geprüft wird, ob der Behälter (2) geschlossen ist.
- 30 31. Verfahren nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß nach der Herstellung des Getränks der Korb (3)

aus der Flüssigkeit bewegt wird und das Ende der Herstellung angezeigt wird.

- 5 32. Verfahren nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß während der Herstellung des Getränks die verbleibende Brüh- bzw. Aufgußzeit bis zum Herstellungsende und/oder die gesamte Herstellungszeit angezeigt wird.
- 10 33. Verfahren nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Korb (3) mittels eines Antriebes oder einer Hydraulik, insbesondere Wasserhydraulik, bewegt wird.
- 15 34. Beutel (20) zur Aufnahme von aufgießbaren Getränken, insbesondere aufbrühbaren Heißgetränken bzw. Suppen oder dergleichen, wie Tee oder Kaffee, dadurch gekennzeichnet, daß der Beutel (20) in mehrere, insbesondere senkrecht zu seiner größten Querschnittsfläche durchflutbare Kammern (21, 22, 23, 24) unterteilt ist.
- 20 35. Beutel (20) nach Anspruch 34, dadurch gekennzeichnet, daß die Kammern (21, 22, 23, 24) mittels Abtrennungen (25, 26, 28) voneinander getrennt sind.
- 25 36. Beutel (20) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Abtrennungen (25, 26, 28) als Nähte und/oder Klebungen und /oder Heftungen und /oder Perforierungen und/oder Verpressungen ausgebildet sind.
- 30 37. Beutel (20) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß einzelne Kammern (21, 22, 23, 24) abtrennbar und/oder teilbar und/oder verschließbar sind.

38. Beutel (20) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Beutel (20) im wesentlichen aus einem durchflutbaren Material, insbesondere Papier, Netz, Vlies, Stoff, Zellulose-Produkte oder ähnlichem hergestellt ist.

5

39. Beutel (20) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Beutel (20) im wesentlichen die Form des durchströmten Querschnitts des Korbes (3) aufweist.

10 40. Beutel (20) nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß an dem Beutel (20) Öffnungen (40) und/oder Bereiche mit Öffnungen (40) vorgesehen sind zum leichteren Durchtritt der Flüssigkeit durch den Beutel (20).

ZUSAMMENFASSUNG

- Die Erfindung betrifft eine Einrichtung (1) zum Herstellen von aufgießbaren
- 5 Getränken, insbesondere aufbrühbaren Heißgetränken bzw. Suppen oder dergleichen, insbesondere Tee, Kaffee, wobei die Einrichtung einen Flüssigkeitsbehälter (2) und einen einen bewegbaren Korb (3) zur Aufnahme eines Aufbrühgutes aufweist, wobei der Abstand des Korbs (3) zur Behälterinnenwandung längs der Bewegungsrichtung derart ausgebildet ist,
- 10 daß bei Bewegung des Korbs (3) die Flüssigkeit im Behälter im wesentlichen vollständig in den Korb (3) eintritt zur gezielten Durch- bzw. Umflutung des Aufgießgutes sowie ein Verfahren zum Herstellen von aufgießbaren Getränken, insbesondere von aufbrühbaren Heißgetränken bzw. Suppen oder dergleichen, wobei vor Herstellung des Getränks die
- 15 Flüssigkeitsmenge im Behälter ermittelt wird, die Flüssigkeit im Behälter (2) auf eine vorbestimmte Temperatur erwärmt oder abgekühlt wird und in Abhängigkeit der ermittelten Menge und/oder der Temperatur der Flüssigkeit und/oder der Art des Aufgießgutes die Brüh- bzw. Aufgußzeit festgelegt wird.
- 20 (Figur 1)